

FAKTOR PENYEBAB STAGNANT DAN STOCKOUT BAHAN MAKANAN KERING DI INSTALASI GIZI RSUD BHAKTI DHARMA HUSADA SURABAYA

DETERMINANT FACTOR IN STAGNANT AND STOCKOUT OF DRY FOOD INVENTORY IN NUTRITION UNIT OF BHAKTI DHARMA HUSADA GENERAL HOSPITAL SURABAYA

Siti Nur Jayani¹, Widodo J. Pudjirahardjo²
 RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya
 Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya
 E-mail: jayani.fkm@gmail.com

ABSTRACT

Supplies material dry food in installation nutrition during periods of 2012 average rate occurrence stagnant to 40 % and eventful stockout of 29 %. Management supplies food dry important to be implemented well so risk stagnant and stockout can be avoided causes damage loss. The purpose of this research is identify management supplies food dry, and analyzing cause stagnant and stockout groceries dry. This research was descriptive with quantitative approach, which uses observational study and indepth interview conducted by cross sectional. The result showed that in logistic unit of nutrition installation. Stagnant very high occurring in march and may of 29,1 % and groceries dry stockout of 33,4 % in april 2013. Cause stagnant procurement is excessive and change diet food from the patients. The cause of stockout is increasing visits his patient and condition that was limited, and lack of human resources. The conclusion of research indicated that the implementation of a management system in unit logistics nutrition installation has not been optimal so that need to be repaired in planning a food in accordance with the needs, the addition of human resources and evaluating the supply of dry food.

Keywords: determinant, dry food, stagnant, stockout

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan anggaran, menu sampai dengan pendistribusian makanan konsumen. Agar dapat memberikan pelayanan dengan optimal, maka dibutuhkan berbagai sumber daya yang harus diatur sedemikian rupa antara perencanaan kebutuhan, pengadaan, penyimpanan dan distribusi, serta adanya evaluasi sehingga dapat menghasilkan kualitas pelayanan yang sesuai (Depkes, 2003). Fungsi manajerial dalam persediaan sangat penting karena melibatkan investasi uang yang tidak sedikit. Investasi yang digunakan terlalu banyak akan mengakibatkan biaya penyimpanan terlalu banyak yang mungkin mempunyai opportunity cost. Persediaan yang tidak mencukupi dapat menyebabkan biaya kekurangan bahan, tertundanya keuntungan atau bahkan dapat

mengakibatkan hilangnya pelanggan (Rangkuti, 1998).

RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya dalam menjalankan pelayanan kesehatan pada Unit Logistik Instalasi Gizi, khususnya pengelolaan bahan makanan kering belum berjalan dengan baik, karena masih terjadi stagnant dan stockout bahan makanan kering. Data stagnant dan stockout jenis bahan makanan kering di Unit Logistik Instalasi Gizi RSUD BDH periode Januari hingga Desember 2012, menunjukkan bahwa rata-rata angka kejadian stagnant 40% dan stockout sebesar 29%. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi manajemen persediaan bahan makanan kering dan menganalisis faktor penyebab kejadian stagnant dan stockout bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi untuk perbaikan manajemen persediaan bahan makanan kering di

Instalasi Gizi RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya.

PUSTAKA

Manajemen persediaan adalah jantung dari sistem persediaan (Waluyo, 2006). Persediaan timbul disebabkan tidak sinkronnya permintaan dan penyediaan, serta waktu yang digunakan untuk memproses bahan baku. Empat faktor fungsi persediaan menurut Yamit (2003) adalah faktor waktu, ketidakpastian waktu datang, ketidakpastian penggunaan, dan ekonomis.

Fungsi Manajemen Logistik

1. Fungsi Perencanaan

Pengertian umum adalah proses untuk merumuskan sasaran dan menentukan langkah-langkah yang harus dilaksanakan untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan. Sedangkan secara khusus perencanaan logistik adalah merencanakan kebutuhan logistik yang pelaksanaannya dilakukan oleh semua calon pemakai (user) kemudian diajukan sesuai dengan alur yang berlaku di masing-masing organisasi (Subagya, 1994), juga menyatakan bahwa perencanaan adalah hasil rangkuman dari kaitan tugas pokok, gagasan, pengetahuan, pengalaman keadaan atau lingkungan yang merupakan cara terencana dalam memuat keinginan serta usaha merumuskan dasar dan pedoman tindakan.

Perencanaan yang baik menuntut adanya sistem monitoring, evaluasi dan reporting yang memadai dan berfungsi sebagai umpan balik untuk tindakan pengendalian terhadap deviasi yang ada. Suatu rencana harus didukung oleh semua pihak, rencana yang dipaksakan akan sulit

mendapatkan dukungan bahkan sebaliknya akan berakibat tidak lancar dalam pelaksanaannya.

2. Fungsi Penganggaran.

Penganggaran (budgetting), adalah semua kegiatan dan usaha untuk merumuskan perincian penentu kebutuhan dalam suatu skala tertentu atau skala standar yaitu skala mata uang dan jumlah biaya (Subagya, 1994). Dalam fungsi penganggaran, semua rencana dari fungsi perencanaan dan penentu kebutuhan dikaji lebih lanjut untuk disesuaikan dengan besarnya biaya dari dana yang tersedia, dengan mengetahui hambatan dan keterbatasan yang dikaji secara seksama maka anggaran tersebut merupakan anggaran yang reliable.

3. Fungsi Pengadaan

Pengadaan adalah semua kegiatan dan usaha untuk menambah dan memenuhi kebutuhan barang dan jasa berdasarkan peraturan yang berlaku dengan menciptakan sesuatu yang tadinya belum ada menjadi ada. Kegiatan ini termasuk dalam usaha untuk tetap mempertahankan sesuatu yang telah ada dalam batas-batas efisiensi (Subagya, 1994). Fungsi pengadaan merupakan kegiatan untuk merealisasi atau mewujudkan kebutuhan yang telah direncanakan atau telah disetujui sebelumnya. Cara-cara yang dapat dilakukan untuk menjalankan fungsi pengadaan adalah:

- a. Pembelian;
- b. Penyewaan;
- c. Peminjaman;
- d. Pemberian (hibah);
- e. Penukaran;
- f. Pembuatan;

g. Perbaikan.

Mengingat fungsi pengadaan adalah fungsi teknis yang menyangkut pihak luar maka pengendalian fungsi pengadaan perlu mendapatkan perhatian. Pengendalian dilaksanakan dari awal kegiatan sampai dengan pemeliharaan.

4. Fungsi Penyimpanan

Penyimpanan merupakan suatu kegiatan dan usaha untuk melakukan pengelolaan barang persediaan di tempat penyimpanan (Subagya, 1994). Penyimpanan berfungsi untuk menjamin penjadwalan yang telah ditetapkan dalam fungsi sebelumnya dengan pemenuhan setepat-tepatnya dan biaya serendah-rendahnya. Fungsi ini mencakup semua kegiatan mengenai pengurusan, pengelolaan dan penyimpanan barang. Fungsi yang lain adalah: Kualitas barang dapat dipertahankan, barang terhindar dari kerusakan, pencarian barang yang lebih mudah dan barang yang aman dari pencuri.

5. Fungsi Penyaluran (Distribusi)

Penyaluran atau distribusi merupakan kegiatan atau usaha untuk mengelola pemindahan barang dari satu tempat ke tempat lainnya (Subagya, 1994). Faktor yang mempengaruhi penyaluran barang antara lain:

- a. Proses administrasi;
- b. Proses penyampaian berita (data-data informasi);
- c. Proses pengeluaran fisik barang;
- d. Proses angkutan;
- e. Proses pembongkaran dan pemuatan;
- f. Pelaksanaan rencana yang telah ditentukan.

6. Fungsi Penghapusan

Penghapusan adalah kegiatan atau usaha pembebasan barang dari pertanggungjawaban sesuai peraturan dan perundang-undangan yang berlaku (Subagya, 1994). Alasan penghapusan barang antara lain:

- a. Barang hilang, akibat kesalahan sendiri, kecelakaan, bencana alam, administrasi yang salah, tercecer atau tidak ditemukan;
- b. Teknis dan ekonomis: Setelah nilai barang dianggap tidak ada manfaatnya. Keadaan tersebut disebabkan karena faktor: Kerusakan yang tidak dapat diperbaiki, obsolete (meningkatkan efisiensi atau efektifitas), kadaluarsa yaitu suatu barang tidak boleh dipergunakan lagi menurut ketentuan waktu yang ditetapkan, aus atau deteriorasi yaitu barang mengurang karena susut, menguap atau handling, busuk karena tidak memenuhi spesifikasi sehingga barang tidak dapat dipergunakan lagi.

7. Fungsi Pengendalian

Pengendalian adalah sistem pengawasan dari hasil laporan, penilaian, pemantauan dan pemeriksaan terhadap langkah-langkah manajemen logistik yang sedang atau telah berlangsung (Subagya, 1994). Bentuk kegiatan pengendalian antara lain:

- a. Merumuskan tatalaksana dalam bentuk manual, standar, kriteria, norma, instruksi dan prosedur lain;
- b. Melaksanakan pengamatan (Monitoring), evaluasi dan laporan, guna mendapatkan gambaran dan informasi tentang

penyimpangan serta jalannya pelaksanaan dari rencana;

- c. Melakukan kunjungan staf guna mengidentifikasi cara pelaksanaan dalam rangka pencapaian tujuan;
- d. Melakukan supervise.

Menurut Quick (1997), perbekalan bahan makanan merupakan salah satu logistik yang berada di rumah sakit. Apabila pengelolaan bahan makanan dilakukan dengan pendekatan manajemen logistik tahapan tersebut di atas harus dilakukan. Secara umum siklus dan penggunaan bahan makanan di rumah sakit akan mencakup tahap seleksi bahan makanan, tahap pengadaan, tahap distribusi dan tahap penggunaan yang disusun berdasarkan pengalaman tahun yang lalu dan perkiraan yang akan datang, kesemuanya dapat berjalan dengan baik dengan adanya dukungan dari pihak manajemen yaitu pengorganisasian, dana, sistem informasi manajemen dan sumber daya manusia.

1. Perencanaan Bahan Makanan.

Perencanaan pengadaan bahan makanan dilakukan agar jumlah persediaan bahan makanan dapat efisien dan efektif, mendukung kelancaran proses produksi perusahaan (rumah sakit), terpenuhinya modal investasi yang memadai.

Perencanaan pengadaan makanan adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan macam dan jumlah bahan makanan, pengadaan bahan makanan hingga proses penyediaan makanan matang bagi pasien dan karyawan rumah sakit, yang meliputi (Rahimy, 1997)

- a. Perencanaan anggaran belanja;
- b. Perencanaan menu;

- c. Perhitungan kebutuhan bahan makanan;
- d. Prosedur pembelian bahan makanan;
- e. Prosedur penerimaan bahan makanan;
- f. Prosedur penyimpanan bahan makanan;
- g. Teknik persiapan bahan makanan;
- h. Pengaturan pemasakan makanan;
- i. Cara pelayanan dan distribusi makanan;
- j. Pencatatan, pelaporan dan evaluasi

2. Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan adalah suatu proses untuk mendapatkan perbekalan. Tujuan sistem pengadaan adalah untuk mendapatkan bahan makanan dengan mutu yang baik, pengiriman barang terjamin tepat waktu, proses berjalan lancar tidak memerlukan tenaga yang berlebihan (Suryawati, 1996).

Langkah proses pengadaan dimulai dengan (Quick, 1997)

- a. Review daftar bahan yang akan diadakan;
- b. Menentukan jumlah masing-masing item yang akan dibeli;
- c. Menyesuaikan dengan situasi keuangan;
- d. Memilih metode pengadaan;
- e. Memilih supplier atau rekanan;
- f. Memonitor pengiriman barang, menerima barang dan memeriksa;
- g. Melakukan pembayaran serta menyimpan yang kemudian;
- h. Didistribusikan

3. Penyimpanan dan Distribusi Bahan Makanan.

Kegiatan penyimpanan atau storage atau pergudangan, dimulai dari datangnya barang yang diadakan sampai adanya permintaan untuk digunakan atau distribusi. Kegiatan penyimpanan dan distribusi diawali dengan penerimaan barang di

gudang, penelitian dan pengecekan, pencatatan pada kartu stok gudang untuk pengendalian inventory serta barang dimasukkan dan ditempatkan pada tempat yang telah ditentukan di dalam gudang. Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering serta pencatatan dan pelaporan (Depkes, 2003).

Persyaratan ruang penyimpanan bahan makanan kering (gudang) menurut Depkes 2003:

- a. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan;
- b. Menggunakan bahan yang diterima terlebih dahulu (FIFO = First In First Out). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanda tanggal penerimaan;
- c. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukaan di bagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinyu;
- d. Kartu atau buku penerimaan, stok dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya;
- e. Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan;
- f. Semua bahan makanan ditempatkan dalam keadaan tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang, diletakkan di atas rak bertingkat yang cukup dan kuat dan tidak menempel pada dinding;

- g. Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu yang telah ditentukan. Pegawai yang masuk keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan;
- h. Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19-21⁰ C;
- i. Pembersihan ruangan secara periodik, 2 kali seminggu;
- j. Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan;
- k. Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa, serta bila terjadi pengrusakan oleh binatang pengerat, harus segera diperbaiki.

Analisis ABC

Analisis ABC atau dikenal dengan nama analisis Pareto (Pareto analysis) dibuat berdasarkan sebuah konsep yang dikenal dengan Hukum Pareto (Pareto's Law). Kata Hukum Pareto menyatakan bahwa sebuah grup selalu memiliki persentase terkecil (20%) yang bernilai atau memiliki dampak terbesar (80%). Analisis ABC adalah metode pembuatan grup atau penggolongan berdasarkan peringkat nilai dari nilai tertinggi hingga terendah, dan dibagi menjadi 3 kelompok besar yang disebut kelompok A, B dan C. Kelompok A biasanya sejumlah 10-20% dari total item dan merepresentasikan 60-70% total nilai. Kelompok B berjumlah 20% dari total item dan merepresentasikan 20% total nilai. Kelompok C biasanya berjumlah 60-70% dari total item dan merepresentasikan 10-20% total nilai (Bowersox, et al., 2002)

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif dan cross sectional. Variabel yang diteliti terdiri dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, distribusi, penghapusan, pengendalian, evaluasi, bahan makanan kering yang stagnant, bahan makanan kering yang stockout, penyebab stagnant dan penyebab stockout. Penelitian dilakukan di unit logistik instalasi gizi RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya bulan Juni hingga Agustus 2013.

Responden penelitian merupakan petugas yang mengelola unit logistik instalasi gizi RSUD BDH Surabaya. Unit analisis dalam penelitian ini adalah instalasi Gizi RSUD BDH Surabaya. Data primer diperoleh dengan cara melakukan indepth interview dengan petugas dan observasi. Data sekunder diperoleh dengan melihat laporan persediaan bahan makanan kering di unit logistik instalasi gizi RSUD BDH Surabaya bulan Maret hingga Juli 2013. Teknik analisis data dimulai dengan melakukan analisis ABC (Bowersox, et al., 2002). Data yang telah dikumpulkan menggambarkan pelaksanaan manajemen persediaan dan narasi hasil indepth interview.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengelolaan Persediaan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD BDH Surabaya

Kegiatan pelayanan gizi di Instalasi Gizi RSUD BDH Kota Surabaya berdasarkan laporan tahun 2012 mencakup 10 kegiatan yaitu :

1. Perencanaan anggaran belanja
2. Perencanaan menu

3. Perencanaan kebutuhan bahan makanan
4. Pembelian bahan makanan
5. Penerimaan bahan makanan
6. Penyimpanan bahan makanan
7. Persiapan bahan makanan
8. Pengolahan bahan makanan
9. Pendistribusian makanan
10. Pencatatan pelaporan dan evaluasi

Seto, et al. (2004) pada siklus logistik terdiri dari perencanaan dan peramalan kebutuhan, penganggaran, pengadaan, penyimpanan dan penerimaan serta pemeliharaan penyaluran, penghapusan dan pengendalian. Berdasarkan Dirjen Yanmed, Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit ada 10 langkah penting dalam rangka pelayanan gizi rumah sakit meliputi perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, prosedur pembelian bahan makanan, prosedur penerimaan bahan makanan, prosedur penyimpanan bahan makanan, teknik persiapan bahan makanan, pengaturan pemasakan bahan makanan, cara pelayanan dan distribusi bahan makanan, pencatatan pelayanan dan evaluasi. Dari kedua teori dalam cakupan pelayanan gizi pada pengelolaan perbekalan makanan perlu adanya tambahan pada cakupan pengelolaan bahan makanan yaitu penghapusan dan evaluasi. Berdasarkan hasil penelitian terdapat kegiatan tersebut tetapi tidak dituliskan pada Kebijakan RSUD BDH Kota Surabaya. Manajemen Persediaan telah dilakukan di Unit Logistik Instalasi Gizi RSUD BDH Kota Surabaya.

Kegiatan perencanaan bahan makanan kering tidak ada perencanaan kebutuhan perbulan,

melainkan perencanaan dilakukan setiap hari, setiap kali stok bahan tersisa sedikit akan segera dilakukan pengadaan. Perencanaan ini juga disesuaikan dengan anggaran. Apabila anggaran berlebih maka akan dapat dilakukan penambahan pemesanan dengan menyamakan anggaran yang telah ditetapkan akan dapat mengakibatkan stagnan bahan makanan kering, buffer stock yang tidak ditetapkan di Unit Logistik bisa berpengaruh pada kondisi stagnan bahan makanan kering, kecenderungan pengadaan dengan membeli bahan makanan fast moving lebih banyak dan pembelian sekaligus untuk bahan makanan berharga murah.

Sistem pengadaan logistik makanan yang ada di Instalasi Gizi RSUD BDH Kota Surabaya adalah metode pengadaan langsung, yang dilakukan oleh petugas logistik makanan gizi. Metode pengadaan langsung ini biasanya pembelian dalam jumlah kecil dan perlu segera tersedia serta relatif agak mahal. Berdasarkan hasil observasi jadwal pengadaan bahan makanan kering tidak sesuai jadwal hal ini menyebabkan pekerjaan overload tidak efektifnya waktu pengadaan bahan makanan kering. Pengadaan bahan makanan melalui pembelian langsung apabila bahan makanan di bagian distributor kosong akan mengalami hambatan kebutuhan bahan makanan. Hal ini juga dapat menjadi penyebab stockoutnya bahan makanan kering. Persediaan pengaman (safety stock) adalah persediaan tambahan yang di adakan untuk melindungi atau menjaga kemungkinan terjadinya kekurangan bahan (stockout) (Bowersox, et al., 2002)

Kebijakan di RSUD BDH Surabaya belum ada kebijakan tertulis yang mengatur batas safety stock di Unit Logistik Instalasi Gizi, sehingga bisa menjadi faktor penyebab adanya stockout karena tidak adanya ketentuan untuk safety stock atau persediaan pengaman. Penerimaan dan pemeriksaan barang yaitu penerimaan oleh petugas yang berada di gudang logistik makanan. Petugas yang berada di gudang logistik melakukan pengecekan dengan di dampingi oleh ahli gizi. Pihak petugas dari unit logistik makanan memeriksa jumlah, spesifikasi dari barang yang dipesan, kemasan, dan tanggal kadaluarsa. Tahap selanjutnya petugas yang berada di gudang logistik memasukkan data barang dalam sistem pencatatan gudang yaitu dengan cara manual dengan kartu stok.

Menurut pedoman pelayanan gizi rumah sakit, penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan (Depkes 2003). Penerimaan bahan makanan kering dilakukan dengan baik oleh pihak gudang makanan dan ahli gizi, yaitu dengan melakukan pengecekan diharapkan dapat menjaga kualitas dan kuantitas bahan makanan yang masuk ke gudang logistik makanan rumah sakit. Pengecekan untuk menghindari penerimaan bahan makanan yang rusak kemasannya atau kadaluarsa, sehingga sesuai dengan permintaan dan dapat segera digunakan untuk proses pelayanan gizi. Setelah proses penerimaan dan pengecekan bahan makanan kering

akan di masukkan dan di simpan di gudang logistik makanan kering.

Penyimpanan bahan makanan di gudang logistik makanan dianggap kurang mendukung kegiatan penyimpanan, karena masih ada beberapa barang yang diletakkan diluar gudang penyimpanan bahan makanan kering. Gudang penyimpanan yang ada di Instalasi Gizi belum mempunyai termometer suhu ruangan yang memantau kondisi suhu ruangan, sehingga dapat memungkinkan bahan rusak. Setiap bahan makanan telah dilengkapi dengan kartu stok untuk pencatatan bahan masuk dan keluar serta sisa bahan makanan. Metode penyimpanan di Unit Logistik Gizi menggunakan FEFO (first expired first out) yang seharusnya menurut Depkes (2003) adalah metode FIFO yang harus diterapkan. Hal ini dilakukan untuk mencegah bahan yang rusak akibat expired date.

Kegiatan penyimpanan bahan makanan kering di Unit Logistik Instalasi Gizi kurang optimal karena kondisi gudang yang kurang mendukung sehingga bisa menyebabkan adanya bahan makanan yang stockout. Tidak terdapatnya protap penyimpanan bahan makanan kering dan perlunya perbaikan fasilitas untuk mendukung kualitas bahan makanan yang akan digunakan untuk pelayanan gizi dan optimalisasi inventory yang mempengaruhi stagnant dan stockoutnya bahan makanan kering di Unit Logistik Gizi. Optimalisasi kegiatan inventory untuk menghindari terjadinya stockout dan stagnant bahan makanan yaitu dengan adanya ukuran atau jumlah safety stock. Pendistribusian atau penyaluran bahan makanan kering kepada petugas produksi menggunakan form permintaan dari petugas

produksi, petugas gudang yang akan menyiapkan bahan dan diambil oleh petugas produksi. Pendistribusian bahan makanan tidak terdapat petugas khusus, yaitu secara langsung dilakukan oleh petugas gudang. Penyaluran bahan makanan adalah tata cara mendistribusikan makanan berdasarkan permintaan harian dengan tujuan tersedianya bahan makanan yang siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai pesanan (Depkes, 2003). Sistem distribusi bahan makanan yang ada di Instalasi Gizi sejauh ini sudah sesuai dengan protap yang telah ditetapkan rumah sakit yaitu menggunakan form yang telah ditandatangani oleh penanggung jawab dapur, dan adanya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan kering.

Pengendalian logistik bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD BDH Kota Surabaya belum menggunakan metode khusus. Pengendalian dilakukan secara langsung dilapangan dan secara tak langsung yaitu melalui laporan persediaan bahan makanan kering. Pengendalian perlu diperhatikan apabila stok bahan makanan dalam keadaan menipis dan keadaan permintaan bahan makanan melonjak atau dalam keadaan sebaliknya, maka Instalasi Gizi dapat mengoreksi kembali dan merevisi daftar perencanaan pengadaan bahan makanan kering, sehingga hal ini dapat mnegurangi angka kejadian stagnant dan stockout bahan mkanan kering di unit logistik gizi. Menurut Yamit (1999), tujuan manajemen persediaan adalah untuk menyediakan jumlah material yang tepat, lead time yang tepat dan biaya yang rendah. Menurut Waluyo (2006), terdapat beberapa macam sistem pengendalian yang

digunakan untuk menjaga persediaan tetap stabil, antar lain Economic Order Quantity (EOQ), Material Requirement Planning (MRP), tabel Material Production Schedule (MPS) dan Just-In-Time.

Tidak ada protap yang mengatur pengendalian bahan makanan kering, sehingga pihak RSUD BDH Kota Surabaya harus menentukan metode pengendalian yang sesuai dengan kondisi manajemen persediaan agar dapat memenuhi tujuan manajemen persediaan bahan makanan yaitu tepat waktu, tepat jumlah, tepat kualitas dan biaya terendah dapat dicapai dengan mengurangi stagnan dan stockout bahan makanan kering di Unit Logistik Instalasi Gizi RSUD BDH Surabaya. Kegiatan evaluasi di Unit Instalasi Gizi adalah penilaian yang

dilakukan terhadap masukan, proses, luaran, dampak untuk menilai relevansi kecukupan, kesesuaian dan kegunaan, dalam hal ini diutamakan luaran atau hasil yang dicapai (Depkes, 2003). Kegiatan evaluasi instalasi gizi belum optimal dalam melakukan evaluasi manajemen pengelolaan bahan makanan kering, sehingga masih ditemukan beberapa masalah manajemen persediaan bahan makanan, antara lain yaitu perencanaan yang belum sesuai dengan kebutuhan bahan, pengadaan bahan makanan diluar prosedur, kualitas SDM unit logistik yang masih kurang, dan sistem pengendalian bahan makanan yang belum maksimal karena masih terjadi adanya stagnan dan stockout bahan makanan kering.

Tabel 1 Pengelompokan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Analisis ABC

No.	Kelompok	% investasi	Nilai investasi	Σ bahan	%
1	A	70	Rp11.026.800	6	11
2	B	20	Rp 3.185.500	10	20
3	C	10	Rp 1.474.950	35	69
Jumlah		100	Rp15.687.250	51	100

Tabel 1 dapat diketahui bahwa Kelompok A memiliki persentase jumlah sediaan 11 % dan nilai investasi 70% dari total sediaan bahan makanan kering, maka kelompok A adalah kelompok bahan makanan yang memerlukan pengendalian ketat karena nilai investasinya yang tinggi. Kelompok A terdiri dari bahan beras, air minum gelas, minyak goreng, roti cracker, gula pasir dan tepung kobe. Kelompok B memiliki persentase jumlah sediaan 20% dan nilai investasi 20% dari total sediaan bahan

makanan kering, maka kelompok B adalah kelompok bahan makanan kering yang memerlukan pengendalian sedang karena nilai investasinya sedang. Kelompok C memiliki persentase jumlah sediaan 69% dan nilai investasi 10% dari total sediaan bahan makanan kering. Jadi kelompok C adalah kelompok bahanmakanan yang memerlukan pengendalian longgar karena nilai investasinya yang kecil.

Tabel 2 Data Stagnant berdasarkan ABC di Unit Logistik Instalasi Gizi RSUD BDH Kota Surabaya Bulan Maret s/d Juni 2013

Bulan	Stagnant berdasarkan kategori			Jumlah
	A (6)	B (10)	C (35)	
Maret	2 (33,3%)	7 (70%)	15 (42,9%)	24

April	1 (16,7%)	5 (50%)	13 (42,9%)	19
Mei	2 (33,3%)	7 (70%)	15 (42,9%)	24
Juni	2 (33,3%)	6 (60%)	12 (34,3%)	20

Data Tabel 2 di atas adalah data besar persentase pada kelompok A kejadian stagnant tertinggi dengan nilai sebesar 33,3% dari jumlah jenis kelompok A yang terjadi pada bulan Maret, Mei dan Juni. Hal ini menunjukkan kurang efektifnya manajemen persediaan, karena pada kelompok A ini

adalah bahan makanan yang mempunyai nilai investasi paling tinggi, sehingga perlu diperhatikan pada saat pengadaan bahan makanan. Kelompok B kejadian stagnant tertinggi terjadi pada bulan Maret dan Mei yaitu sebesar 70% dari total bahan kelompok B.

Tabel 3 Nilai Rupiah Stagnant Bahan Makanan Kering di Unit Logistik Instalasi Gizi Bulan Juni 2013

No.	Jumlah jenis bahan yang stagnant	Nilai bahan makanan stagnant (Rupiah)	Kategori
1	2	Rp 4.805.500	A
2	6	Rp 4.020.000	B
3	12	Rp 555.750	C
Σ	20	Rp 9.381.250	

Jumlah jenis bahan makanan kering yang mengalami stagnant sebanyak 20 jenis bahan makanan dengan jumlah kelompok A yang paling sedikit yaitu 2 jenis bahan makanan yaitu air mineral dan gula pasir. Hal ini menandakan bahwa pada kelompok A memiliki jumlah jenis bahan makanan yang paling sedikit tetapi memiliki efek yang besar dengan nilai bahan makanan paling tinggi. Biaya total yang dikeluarkan untuk pembelian bahan makanan yang mengalami stagnant tersebut sebesar Rp 9.381.250.

Faktor penyebab stagnant bahan makanan kering adalah sebanyak 2 responden atau 50% dari total responden memilih pengadaan bahan yang berlebihan karena perencanaan tidak sesuai dengan kebutuhan. Penggunaan bahan makanan pengganti karena menu diet pasien yang berubah dipilih 2 responden atau 50 % dari total responden, yang

sebelumnya sudah disediakan kebutuhan untuk beberapa hari, karena perubahan tersebut bisa menyebabkan kejadian stagnant. Jadi kedua faktor tersebut menjadi penyebab utama kejadian stagnant bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD BDH Kota Surabaya.

Faktor penyebab stockout bahan makanan kering dapat diketahui bahwa sebanyak 3 responden atau 62,5 % memilih naiknya kunjungan pasien. Terdapat 1 responden atau 25% dari total responden memilih terbatasnya fasilitas gudang untuk penyimpanan, dan terdapat 1 responden sebesar 12,5 % dari total responden memilih SDM di Instalasi gizi yang tidak mencukupi sehingga terdapat pekerjaan tidak bisa maksimal dalam pengerjaannya. Terdapat 1 responden yang menjawab 2 faktor penyebab stockout sehingga frekuensi terdapat 0,5. Jadi faktor penyebab utama stockout adalah naiknya

kunjungan pasien yang tidak bisa diprediksi atau permintaan dari setiap unit yang berlebihan dan stok gudang kosong atau sedikit karena perencanaan pembelian sebagai dasar usulan pembelian tidak memperhitungkan secara akurat di Logistik Makanan Instalasi Gizi RSUD BDH Kota Surabaya.

SIMPULAN

Perencanaan belum dilaksanakan secara efektif karena masih terdapat stagnant dan stockout bahan makanan kering di Unit Logistik Instalasi Gizi RSUD BDH Kota Surabaya. Laporan persediaan menunjukkan kejadian stagnant sebesar 36,9% dan stockout sebesar 29,9%. Penyebab stockout adalah, naiknya kunjungan pasien, kondisi gudang yang terbatas, serta kondisi SDM yang kurang mencukupi, sedangkan penyebab stagnant adalah, pengadaan bahan makanan yang berlebihan karena pembelian dan penggunaan bahan makanan lain akibat perubahan diit pasien.

RSUD BDH Kota Surabaya perlu melakukan perencanaan kebutuhan bahan makanan kering yang sesuai kebutuhan riil, perhitungan safety stock untuk setiap bahan makanan agar disesuaikan

dengan bahan yang fast moving, medium moving dan slow moving. Penambahan SOP manajerial atau protap untuk optimalisasi kegiatan inventory di gudang logistik makanan untuk mengontrol persediaan. Pengkajian SDM di unit logistik makanan. Pada pengendalian diperlukan metode khusus untuk persediaan bahan makanan kering.

DAFTAR PUSTAKA

- Bowersox, D., Closs J. David, dan Cooper M. Bixby, 2002. *Supply Chain Logistics Management*. Boston: Brent gordon.
- Depkes RI., 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat jenderal Bina Kesehatan Masyarakat. Jakarta
- Quick, D., 1997. *Managing Drug Supply, The Selection, Procurement, Distribution, And Use of Pharmaceuticals*. Boston Massachusetts: Kumarianpress inc.
- Rahimy, R., 1997. *Manajemen Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Rangkuti, F., 1998. *Manajemen Persediaan Aplikasi Di Bidang Bisnis*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Sabarguna, B. S., 2005. *Logistik Rumah Sakit dan Teknik Efisiensi*. Daerah Istimewa Yogyakarta: Konsorsium Rumah Sakit Islam Jateng.
- Seto, Nita, dan Trianan, 2004. *Manajemen Farmasi*. Surabaya: Airlangga University Press
- Subagya, M., 1994. *Manajemen Logistik*. keempat ed. Jakarta: PT Gunung Agung.
- Suryawati, 1996. *Efisiensi Pengelolaan Obat di Rumah Sakit*. Yogyakarta: UGM.
- Waluyo, D., 2006. *Analisis Penyebab Utama Stagnant pada Manajemen Persediaan Obat di Rumah Sakit Kusta Kediri*. In: Tesis. Surabaya: Universitas Airlangga, pp. 1-5.
- Yamit, S., 2003. *Manajemn Persediaan*. Yogyakarta: EKONISIA Fakultas Ekonomi UI.